

Gebruiksaanwijzing
User manual
Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi

ICE CREAM MAKER

WITH COMPRESSOR

KIM5775M
02/12

HOME APPLIANCES

INHOUDSOPGAVE

INHALTSVERZEICHNIS

TABLE OF CONTENTS

SOMMAIRE

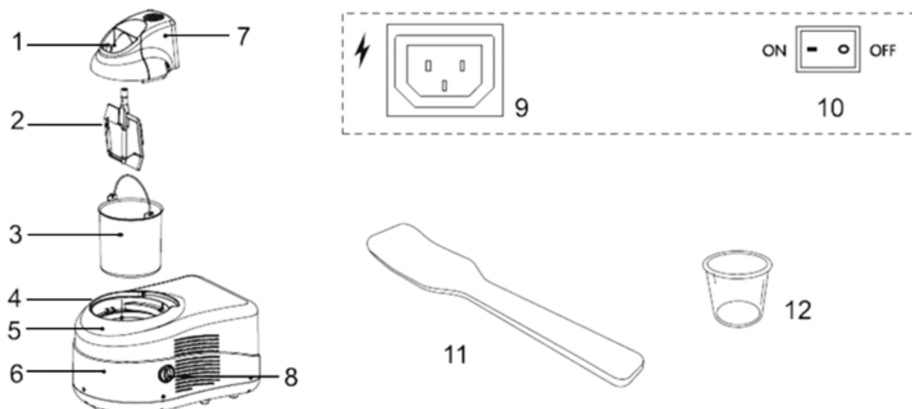
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Waarschuwing:
Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat, dienen basisvoorzorgsmaatregelen inzake veiligheid altijd nageleefd te worden. Onderstaande instructies dienen opgevolgd te worden om het risico van brand, elektrische schok of verwonding te reduceren.

Algemeen

1. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.
2. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals in deze gebruiksaanwijzing staat beschreven.
3. Controleer of de aangegeven netspanning op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
4. Dit apparaat dient te worden aangesloten op een geaard stopcontact.
5. Controleer regelmatig of het apparaat intact is. Gebruik het apparaat niet indien de stroomkabel of de stekker beschadigd is, of wanneer enig onderdeel van het apparaat is gevallen of beschadigd is geraakt. Indien de stroomkabel beschadigd is, moet u het laten vervangen door Van den Berg Products, een door Van den Berg Products geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
6. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt. Nauwlettend toezicht is vereist als het apparaat in nabijheid van kinderen, huisdieren of planten wordt gebruikt.
7. Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen, er bestaat verstikkingsgevaar.
8. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als de stekker in het stopcontact zit. Neem altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat reinigt of wanneer u onderhoud aan het apparaat pleegt of als u het apparaat niet gebruikt.
9. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het snoer door gebruik ongewoon heet is geworden.
10. Trek nooit aan de stroomkabel, maar aan de stekker zelf om deze uit het stopcontact te trekken.
11. Gebruik het apparaat niet met behulp van een verlengsnoer, tenzij dit verlengsnoer gecontroleerd en getest is door een gekwalificeerde monteur.
12. Til het apparaat nooit op aan de stroomkabel, gebruik de stroomkabel niet als handvat, trek de stroomkabel niet om scherpe randen of hoeken.
13. Houd het apparaat, de stekker en de stroomkabel uit de buurt van vuur en hete oppervlakken.
14. Berg het apparaat binnenshuis op.
15. Dompel het apparaat en/of de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
16. Pak het apparaat nooit op indien het in water of een andere vloeistof is gevallen. Neem in dit geval meteen de stekker uit het stopcontact.
17. Kom NIET met natte handen aan het apparaat of de stekker.
18. Vermijd contact met bewegende delen van het apparaat.
19. Gebruik geen accessoires die niet zijn aanbevolen door de leverancier, in het bijzonder geen accessoires die niet bij het apparaat zijn geleverd.
20. Gebruik het apparaat nooit in ruimtes waar bepaalde dampen aanwezig kunnen zijn (verfverdunner, brandbare stof, verf en lakken op oliebasis, ontvlambare vloeistoffen en gassen). Dit i.v.m. explosiegevaar.
21. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik, NIET voor bedrijfsmatig gebruik.

HET PRODUCT



1. Doorkijkvenster
2. Rotatieblad
3. Uitneembare ijscontainer
4. Roestvrij stalen opening voor uitneembare ijscontainer
5. Sluitring
6. Basis met compressor en roestvrij stalen opening
7. Motorgedeelte
8. Timer
9. Stopcontact voor motorgedeelte
10. Aan/uit schakelaar
11. Lepel
12. Maatbeker

HET GEBRUIK

Voor gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer het apparaat op eventuele beschadigingen. Gebruik het apparaat niet indien de stroomkabel of de stekker beschadigt is.
3. Reinig het apparaat zorgvuldig met een vochtige doek.
4. Laat het apparaat na aankoop of na verplaatsing minimaal 5 uur staan op een horizontaal oppervlak voordat u het apparaat in gebruik neemt.
5. Zorg ervoor dat de ventilatieroosters aan de zijkanten van het apparaat niet worden geblokkeerd.

Het gebruik

1. Kies een ijsrecept. Indien u ijspoeder gebruikt, dient u de instructies op de verpakking te volgen.
   Let op:
   - Gebruik alleen geschilde en ontpitte vruchten.
   - Koel de ingrediënten in de koelkast voor gebruik. Dit verkort de bereidingstijd.
   - Maak niet meer dan 800 gram mengsel. Dit geeft het mengsel de mogelijkheid in volume

toe te nemen tijdens de bereiding.

2. Plaats, wanneer u de ijsmachine gaat gebruiken, deze altijd op een harde, vlakke ondergrond waar het niet in water of een andere vloeistof kan vallen.
3. Haal de uitneembare ijscontainer uit het apparaat.
4. Stop de stekker in het stopcontact en zet de aan/uitknop op ‘aan’.
5. Laat het apparaat ongeveer 10 minuten koelen.
6. Giet de gekoelde ingrediënten in de uitneembare ijscontainer en plaats deze na het koelen in de opening.
   Let op: zorg bij het plaatsen van de uitneembare ijscontainer dat deze met de uitstulpingen aan de zijkant, in de uitsparingen van de opening geplaatst wordt (zie Fig. 1)
7. Bevestig het rotatieblad in het motorgedeelte (zie Fig. 2).
8. Plaats het motorgedeelte met het rotatieblad op de sluitring (zie Fig. 3).
   Let op: het apparaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar. Deze veiligheidsschakelaar schakelt de motor automatisch uit zodra het motorgedeelte van de sluitring verwijderd wordt.

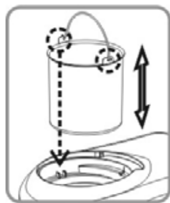
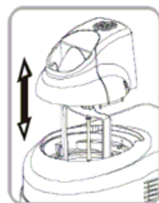

Fig. 1


Fig. 2


Fig.3

9. Stel de timer in op de gewenste tijd (zie Fig. 4).
   Let op:
   - De motor start alleen wanneer de timer is ingesteld.
   - Schakel het apparaat uit zodra het rotatieblad niet meer draait en haal het rotatieblad uit het ijs, aangezien het anders vast kan vriezen in het ijs.

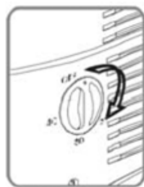

Fig. 4



Fig. 5

10. Na ongeveer 30-50 minuten (afhankelijk van het recept en de temperatuur van de gebruikte ingrediënten) stopt het rotatieblad met draaien en is het ijs klaar. Schakel het apparaat uit met de aan/uit schakelaar (zie Fig. 5).
    Let op:
    - Schakel het apparaat niet uit voordat het ijs klaar is. Als het apparaat te vroeg wordt uitgeschakeld, kunnen de ingrediënten vastvriezen aan de uitneembare ijscontainer.
    - De benodigde tijd voor het bereiden van ijs kan wat langer of korter zijn dan de aangegeven tijd door het verschil in temperatuur van de gebruikte ingrediënten. Indien het ijs eerder klaar is, schakelt u het apparaat uit en haalt u het rotatieblad uit het ijs. Indien de bereiding meer tijd nodig heeft, kunt u de timer opnieuw instellen.
    - Gebruik een plastic of houten lepel of spatel om het ijs uit de uitneembare ijscontainer te scheppen.
      Let op: metalen lepels of spatels kunnen de uitneembare ijscontainer beschadigen.

Na gebruik

1. Neem de stekker uit het stopcontact.

2. Neem het motorgedeelte van het apparaat en haal de uitneembare ijscontainer uit het apparaat.
Let op: condensatiewater tussen de uitneembare ijscontainer en de opening kan aanvriezen waardoor de uitneembare ijscontainer wat lastiger uit het apparaat te nemen is.

RECEPTEN

Tips:
- De hoeveelheid ingrediënten kunt u aanpassen naar uw eigen smaak.
- Koel de ingrediënten in de koelkast voor gebruik.
- Het is aan te raden het apparaat gedurende 10 minuten te koelen voor gebruik.
- De tijden die zijn aangegeven in de recepten zijn richtlijnen. De daadwerkelijke bereidingstijd van het ijs kan hangt af van de gebruikte ingrediënten en de temperatuur van de ingrediënten. Het wordt geadviseerd om het bereidingsproces te volgen door het zichtvenster en gedurende het proces eventueel de timer opnieuw in te stellen.

Kersenijs

Ingrediënten:
2/3 blik (270 gr) taartvulling kersen
2/3 kopje (160 ml) slagroom, stijf geklopt
2 eiwitten, stijf geklopt
2 theelepels (10 ml) kersenlikeur
Let op: indien de taartvulling ongezoet is: voeg 2/3 kopje (160 ml) suiker toe.

Bereiding:
Meng de kersenlikeur door de taartvulling. Meng de slagroom en vervolgens de eiwitten door het fruitmengsel. Giet het mengsel in de uitneembare ijscontainer. Stel de timer in op 35 minuten. Indien gewenst kunt u het rotatieblad hierna uit het ijs halen en het ijs nog 10 minuten laten vriezen.

Aardbeienijs

Ingrediënten:
300 gram aardbeien
7 ml citroensap
2/3 kopje (160 ml) suiker
2/3 kopje (160 ml) slagroom, stijf geklopt

Bereiding:
Kook de aardbeien met het citroensap en de suiker tot pulp. Koel het mengsel af en giet het in de uitneembare ijscontainer. Stel de timer in op 35 minuten. Indien gewenst kunt u het rotatieblad hierna uit het ijs halen en het ijs nog 10 minuten laten vriezen.

Romig Chocoladeijs

Ingrediënten:
140 gram melkchocolade of pure chocolade
1/4 kopje (60 ml) gezoete gecondenseerde melk
2 eieren, gescheiden, eiwitten stijf geklopt
2/3 kopje (160 ml) slagroom, geklopt
1 theelepel sinaasappellikeur of rum

Bereiding:
Breek de chocolade in stukken en smelt au bain marie of 2-3 minuten in de magnetron op 70% vermogen. Meng het eigeel en de melk goed door elkaar en voeg de gesmolten chocolade en de likeur toe. Goed mengen. Voeg de slagroom toe en de stijfgeklopte eiwitten. Giet het mengsel in de uitneembare ijscontainer. Stel de timer in op 30 minuten. Indien gewenst kunt u het rotatieblad hierna uit het ijs halen en het ijs nog 10 minuten laten vriezen.

Koffieijs

Ingrediënten:
2 eieren, gescheiden, eiwitten stijf geklopt
2/3 kopje (160 ml) gezoete gecondenseerde melk
1 kopje (240 ml) slagroom, geklopt
1 volle theelepel (16 ml) koffiepoeder
2 theelepels (10 ml) cognac
1 theelepel (5 ml) vanille-essence

Bereiding:
Meng het eigeel en de melk goed door elkaar. Voeg de slagroom en de stijfgeklopte eiwitten toe. Los de koffie op in een beetje gekookt water en voeg toe aan het mengsel. Voeg de cognac en de vanille-essence toe. Giet het mengsel in de uitneembare ijscontainer. Stel de timer in op 30 minuten. Indien gewenst kunt u het rotatieblad hierna uit het ijs halen en het ijs nog 5 minuten laten vriezen.

Bananen-Honingijs

Ingrediënten:
2 tot 3 bananen (afhankelijk van de grootte)
Sap van 1 citroen
1/2 kopje (120 ml) slagroom
1/4 kopje (60 ml) honing
100 ml ongezoete yoghurt
2 eiwitten, stijf geklopt

Bereiding:
Prak de bananen fijn in een grote schaal met behulp van een vork. Voeg het citroensap, de ongeklopte slagroom, yoghurt en honing toe. Goed mengen. Voeg de stijfgeklopte eiwitten toe aan het mengsel. Giet het mengsel in de uitneembare ijscontainer. Stel de timer in op 40 minuten. Indien gewenst kunt u het rotatieblad hierna uit het ijs halen en het ijs nog 15 minuten laten vriezen.

Yoghurt-Perzikijs

Ingrediënten:
150 ml yoghurt
150 gram perzik
125 ml slagroom, ongeklopt
50 gram suiker
1 eetlepel citroensap

Bereiding:
Schil de perziken en snij deze in kleine stukjes. Vermeng de perzik met de suiker. Meng in een kom de yoghurt met de slagroom en roer hier vervolgens de perzikstukjes doorheen. Giet het mengsel in de uitneembare ijscontainer. Stel de timer in op 30 minuten. Indien gewenst kunt u het rotatieblad hierna uit het ijs halen en het ijs nog 10 minuten laten vriezen.

Sorbetijs Peren

Ingrediënten:
2 stevige, rijpe handperen
45 gram suiker
100 ml water
1/2 eetlepel citroensap

Bereiding:
Schil de peren en pureer het vruchtvlees met de staafmixer. Breng 100 ml water met de suiker aan de kook. Laat het koken totdat de suiker helemaal is opgelost. Laat de suikersiroop iets afkoelen. Roer het citroensap en de suikersiroop door de perenpuree. Giet het mengsel in de uitneembare ijscontainer. Stel de timer in op 30 minuten. Indien gewenst kunt u het rotatieblad hierna uit het ijs halen en het ijs nog 10 minuten laten vriezen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Let op: Laat geen water in het apparaat binnendringen. Dompel het apparaat nooit onder water of in enige andere vloeistof.

Het apparaat reinigen
1. Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen. Laat het apparaat op kamertemperatuur komen voordat u het apparaat gaat reinigen.
2. Verwijder het rotatieblad en het doorkijkvenster van het motorgedeelte (verwijder rotatieblad eerst) (zie Fig. 6).
3. Was het rotatieblad, het doorkijkvenster en de uitneembare container in een warm sopje. **Let op:** het motorgedeelte en de basis mogen niet in water ondergedompeld worden!
4. Reinig de opening, basis en het motorgedeelte met een vochtige doek en maak goed droog. **Let op:** gebruik geen schuurmiddel of agressief schoonmaakmiddel om de opening te reinigen. Dit kan de opening beschadigen. Houd de basis nooit ondersteboven om eventueel aanwezig vocht eruit te laten lopen.
5. Bewaar het apparaat op een koele, droge plaats.

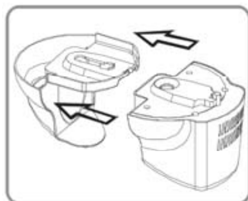


Fig. 6

UW OUDE TOESTEL WEGDOEN

1. Als het symbool met de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op een product staat, betekent dit dat het product valt onder de Europese Richtlijn 2002/96/EC.
2. Elektrische en elektronische producten mogen niet worden meegegeven met het huishoudelijke afval, maar moeten worden ingeleverd bij speciale inzamelingspunten die door de lokale of landelijke overheid zijn aangewezen.
3. De correcte verwijdering van uw oude toestel helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid voorkomen.
4. Wilt u meer informatie over de verwijdering van uw oude toestel? Neem dan contact op met uw gemeente, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product gekocht heeft.




TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnummer	KIM5775M
Vermogen	120W
Nominale spanning	220-240V~
Nominale frequentie	50Hz

Montiss is een gedeponeerde merknaam van:

Van den Berg Products BV
IJzerwerf 10-12
6641 TK Beuningen
Nederland
www.vdbergproducts.com

UW GARANTIEBEWIJS

Dit garantiebewijs dekt uw apparaat voor een periode van 24 maanden vanaf de datum van aankoop op defecten aan het apparaat, op voorwaarde dat u het apparaat correct heeft gebruikt zoals omschreven in de gebruiksaanwijzing.

Gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen van derden, vallen niet onder de garantie.

De garantie geldt niet voor de bijgeleverde accessoires, en andere delen van het apparaat die aan slijtage onderhevig zijn. Mocht u deze willen nabestellen, dan is dat mogelijk via www.muppa.nl.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Schade en/of storingen door bedrijfsmatig gebruik worden uitgesloten van garantie.

U kunt gebruik maken van de garantie indien:
- Het apparaat volgens de gebruiksaanwijzing is gebruikt
- U in het bezit bent van een geldig origineel aankoopbewijs welke niet is veranderd of onleesbaar is gemaakt
- Het serviceformulier duidelijk en compleet is ingevuld
- Er geen ingrepen zijn verricht door niet bevoegde personen of werkplaatsen
- De schade aan het apparaat niet is te wijten aan een oorzaak vreemd aan het apparaat, zoals: brandschade, waterschade, transportschade, atmosferische ontladingen of verkeerd of onvoldoende onderhoud.

Mocht ondanks onze zorgvuldige kwaliteitscontrole uw apparaat niet goed functioneren, dan kunt u een beroep doen op onze service. Om een beroep te doen op onze service, verzoeken wij u om een duidelijk ingevuld serviceformulier, inclusief aankoopbon, naar ons op te sturen. Het serviceformulier kunt u verderop in de deze gebruiksaanwijzing vinden.

Om ongerief te voorkomen, raden wij u aan de gebruiksaanwijzing zorgvuldig na te lezen alvorens u tot ons te wenden.

SERVICEFORMULIER

Vult u onderstaand serviceformulier zo volledig en duidelijk mogelijk in. Aan de hand van het door u ingevulde serviceformulier zullen wij zo spoedig mogelijk contact met u opnemen. Onduidelijk of gedeeltelijk ingevulde serviceformulieren kunnen helaas NIET door ons in behandeling worden genomen. Vul daarom het serviceformulier altijd zo duidelijk en volledig mogelijk in!

Het product:

Artikelnummer: KIM5775M

Artikelomschrijving: Montiss Ice Cream Maker with compressor

Winkel van aankoop:..

Aankoopdatum (zoals op de aankoopbon):...

Uw gegevens:

Naam:...

Adres:...

Postcode:...

Woonplaats:..

Telefoon:...

Fax:..

E-mail:...

Omschrijving van het probleem:

....

....

....

....

....

....

Bovenstaand serviceformulier kunt u, samen met de aankoopbon, sturen naar:

Postadres: Van den Berg Products BV, IJzerwerf 10-12, 6641 TK Beuningen, Nederland
Fax: (+31) 24 345 44 29

E-mail: service@vdbergproducts.com

Servicenummer: 0900 -5195190, (15 ct. per minuut)

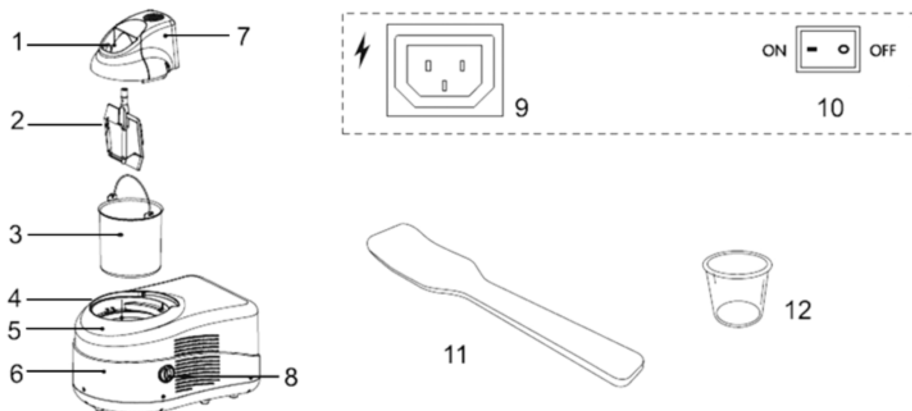
SAFETY REGULATIONS

Warning:
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed. The following instructions need to be observed to reduce the risk of fire, electrical shock, or injury.

General

1. Read this user manual carefully before you use this device and keep it for future reference.
2. Use this device only as described in this user manual.
3. Check if the voltage indicated on the device corresponds to the local voltage before you connect the device.
4. Always use an earthed socket.
5. Check the device regularly for damage. Do not use the device in case the power cord or plug is damaged, or when any component of the device has been dropped or damaged. If the power cord is damaged, you must have it replaced by Van den Berg Products, a service centre authorized by Van den Berg Products or a similarly qualified person in order to avoid safety hazards.
6. This device is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction regarding the use of the device by a person responsible for their safety. Careful supervision is required if the device is used near children, pets or plants.
7. Do not allow children to play with the packaging wrapper. When playing with it, they may catch themselves and suffocate.
8. Do not leave the device unattended when the plug is in the socket. Always take the plug from the socket when you are not using the device or for carrying out maintenance.
9. Remove the plug from the wall socket in case the power cord has become unusually hot during use.
10. Never pull the power cord to disconnect the plug from the socket; instead, hold the plug and gently pull to disconnect.
11. Do not use the device with an extension cord, unless this extension cord has been checked and tested by a qualified mechanic.
12. Do not pull or carry the device by its power cord and do not use the power cord as a handle. Do not pull the power cord around sharp edges or corners.
13. Keep the device, the plug and the power cord away from open flames and hot surfaces.
14. Always store the device indoors.
15. Never immerse the device and/or the power cord in water or other liquids.
16. Never attempt to grasp an electric device if it has fallen in water or other liquids. In such a case, immediately disconnect the plug.
17. Do not touch the device or the plug with wet hands.
18. Avoid contact with moving parts of the device.
19. Do not use any accessories that are not recommended by the supplier; especially those accessories that have not been supplied with the device.
20. Never use the device in rooms where certain vapors may be present (thinner, combustible materials, paint and lacquers on an oil basis, combustible liquids and gases). Risk of explosion.
21. This device is only intended for domestic use, NOT for industrial use.

THE PRODUCT



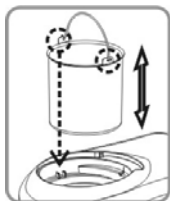
1. See-through window
2. Rotation blade
3. Removable ice container
4. Stainless steel opening for removable ice container
5. Locking ring
6. Base with compressor and stainless steel opening
7. Motor component
8. Timer
9. Socket for motor component
10. On/off switch
11. Spoon
12. Measuring cup

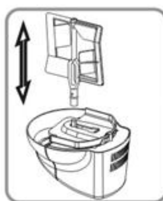
THE USE

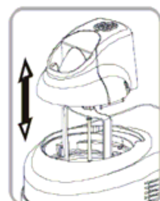
Before use
1. Remove all the packaging material.
2. Check the device for possible damage. Do not use the device in case the power cord or plug is damaged.
3. Clean the device thoroughly with a damp cloth.
4. Allow the device to settle on a horizontal surface for at least 5 hours after purchase or after every movement.
5. Make sure that the ventilation grills on both sides of the device are not being blocked.

The use
1. Choose a recipe. If you use ice cream powder, please operate according to the instructions on the package.
   Take care:
   - Use pitted, peeled fruit.
   - Chill the ingredients in the fridge before use. Warm ingredients or ingredients on room temperature will prolong the preparation time.
   - Do not make more than 800 grams of mixture. This allows the mixture to increase in

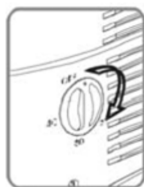
volume during preparation.
2. Always place the device on a hard, flat surface where it cannot fall into water or any other liquid.
3. Remove the ice container from the device.
4. Insert the plug into the socket and set the on/off switch to 'on'.
5. Let the device cool down for about 10 minutes.
6. Pour the cooled ingredients into the removable ice container and place the ice container into the opening after the device is cooled down.
   Take care: make sure that the bulges on the sides of the removable ice container are fitted into the notches of the opening when placing the ice container into the opening (see Fig. 1).
7. Attach the rotation blade into the motor component (see Fig. 2).
8. Place the motor component with the rotation blade onto the locking ring (see Fig. 3).
   Take care: the device is fitted with a safety switch. This safety switch switches off the motor automatically as soon as the motor component is detached from the locking ring.


Fig. 1


Fig.2


Fig. 3

9. Set the timer to the desired time (see Fig. 4).
   Take care:
   - The motor will only start when the timer is set.
   - Switch the device off as soon as the rotation blade stops turning. Remove the rotation blade from the ice cream, otherwise it can freeze in the ice cream.


Fig. 4

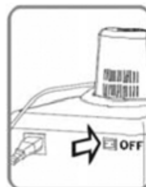


Fig. 5

10. The rotation blade will stop turning when the ice cream is ready after about 30-50 minutes (depending on the recipe and the temperature of the used ingredients). Switch the device off with the on/off switch (see Fig. 5).
   Take care:
   - Do not switch off the device before the ice cream is ready. If the device is switched off too early, the ingredients may freeze on the removable ice container.
   - The time required for preparing the ice cream can be shorter or longer than the time stated in the recipe due to temperature differences of the used ingredients. In case the preparation time is shorter; switch off the device and take out the rotation blade. In case the preparation time is longer, please reset the timer to prolong the process.
   - Use a plastic or wooden spoon or spatula to scoop the ice cream out of the ice container.
   Take care: metal spoons or spatulas can cause damage to the removable ice container.

After use
1. Take the plug from the socket.
2. Remove the motor component and the removable ice container from the device.

Take care: condensation water between the removable ice container and the opening may freeze and make it more difficult to remove the ice container.

RECIPES

Tips:
- The amount of ingredients can be adjusted according to your personal taste.
- Chill the ingredients in the fridge before use.
- It is recommended to cool the device before use for about 10 minutes.
- The times indicated in the recipes are guidelines. The actual preparation time depends on the ingredients used and the temperature of the ingredients. It is recommended to monitor the preparation process through the see-through window and adjust the timer if necessary.

Cherry Ice Cream

Ingredients:
2/3 tin (270 gr) cherry pie filling
2/3 cup (160 ml) whipped cream, stiffly beaten
2 egg whites, stiffly beaten
2 teaspoons (10 ml) of cherry liquor
Take care: if the cherry pie filling is unsweetened: add 2/3 cup (160 ml) of sugar.

Preparation:

Mix the cherry liquor with the cherry pie filling. Mix the whipped cream and then the egg whites with the fruit mixture. Pour the mixture into the removable ice container. Set the timer to 35 minutes. If desired, you can take the rotation blade out of the ice cream and let the ice cream freeze for another 10 minutes.

Strawberry Ice Cream

Ingredients:
300 grams of strawberries
7 ml lemon juice
2/3 cup (160 ml) of sugar
2/3 cup (160 ml) whipped cream, stiffly beaten

Preparation:
Boil the strawberries with the lemon juice and sugar until the fruit has reduced to pulp. Cool down the mixture and pour into the removable ice container. Set the timer to 35 minutes. If desired, you can take the rotation blade out of the ice cream and let the ice cream freeze for another 10 minutes.

Creamy Chocolate Ice Cream

Ingredients:
140 grams of milk chocolate or dark chocolate
1/4 cup (60 ml) of sweetened condensed milk
2 eggs, separated, egg whites stiffly beaten
2/3 cup (160 ml) of whipped cream, beaten
1 teaspoon of orange liquor or rum

Preparation:
Break the chocolate into pieces and melt over hot water or in the microwave for 2-3 minutes at

70% power. Mix the egg yolks well with the milk and add the melted chocolate and liquor. Mix well. Add the whipped cream and the stiffly beaten egg whites. Pour the mixture into the removable ice container. Set the timer to 30 minutes. If desired, you can take the rotation blade out of the ice cream and let the ice cream freeze for another 10 minutes.

Coffee Ice Cream

Ingredients:
2 eggs, separated, egg whites stiffly beaten
2/3 cup (160 ml) of sweetened condensed milk
1 cup (240 ml) of whipped cream, beaten
1 heaped teaspoon (16 ml) of instant coffee powder
2 teaspoons (10 ml) of brandy
1 teaspoon (5 ml) of vanilla essence

Preparation:
Mix the egg yolks with the milk well. Add the whipped cream and the stiffly beaten egg whites. Dissolve the coffee powder in a little boiling water and add to the mixture. Add the brandy and the vanilla essence. Pour the mixture into the removable ice container. Set the timer to 30 minutes. If desired, you can take the rotation blade out of the ice cream and let the ice cream freeze for another 5 minutes.

Banana and Honey Ice Cream

Ingredients:
2 to 3 bananas (depending on the size)
Juice of 1 lemon
1/2 cup (120 ml) of whipping cream, not beaten
1/4 cup (60 ml) of honey
100 ml of unsweetened yoghurt
2 egg whites, stiffly beaten

Preparation:
Mash the bananas in a large bowl using a fork. Add the lemon juice, the whipping cream, yoghurt and honey. Mix well. Add the stiffly beaten egg whites to the mixture. Pour the mixture into the removable ice container. Set the timer to 40 minutes. If desired, you can take the rotation blade out of the ice cream and let the ice cream freeze for another 15 minutes.

Yoghurt-Peach Ice Cream

Ingredients:
150 ml yoghurt
150 grams of peach
125 ml whipping cream, not beaten
50 grams of sugar
1 tablespoon lemon juice

Preparation:
Peel the peaches and cut into small pieces. Mix the peaches with the sugar. Mix the yoghurt in a bowl with the whipping cream and then add the peaches. Pour the mixture into the removable ice container. Set the timer to 30 minutes. If desired, you can take the rotation blade out of the ice cream and let the ice cream freeze for another 10 minutes.

Sorbet Ice Cream Pear

Ingredients:
2 sturdy, ripe pears
45 grams of sugar
100 ml water
1/2 tablespoon lemon juice

Preparation:
Peel the pears and puree the pulp with a hand blender. Boil the water with the sugar until the sugar is completely dissolved and allow this syrup to cool down. Stir the lemon juice and the sugar syrup through the pear puree. Pour the mixture into the removable ice container. Set the timer to 35 minutes. If desired, you can take the rotation blade out of the ice cream and let the ice cream freeze for another 30 minutes.

MAINTENANCE AND CLEANING

Cleaning the device

Take care: Ensure that no water penetrates the device. Never submerge the device in water or any other liquid.

1. Switch off the device and take the plug from the socket before you start cleaning the device. Always allow the device to come to room temperature before you start cleaning the device.
2. Remove the rotation blade and the see-through window from the motor component (remove rotation blade first) (see Fig. 6).
3. Wash the rotation blade, the see-through window and the removable ice container in a warm suds.
   Take care: the motor component and the base may never be submerged in water!
4. Clean the opening, the base and the motor component with a moist cloth and let it dry well.
   Take care: do not use an abrasive cloth or aggressive detergent to clean the opening. This may damage the opening.
   Never turn the base upside down to pour out possible moist.
5. Store the device in a cool and dry place.

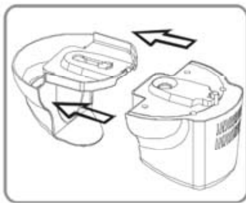


Fig. 6

DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.



TECHNICAL DETAILS

Model number	KIM5775M
Power	120W
Nominal voltage	220-240V~
Nominal frequency	50Hz

Montiss is a registered brand name of:

Van den Berg Products BV
IJzerwerf 10-12
6641 TK Beuningen
The Netherlands
www.vdbergproducts.com

GUARANTEE

This guarantee covers your device for a period of 24 months from the date of purchase for service and replacement of parts, on the condition that you have used the device correctly as described in the user manual. This guarantee does not exclude national legislation that may exist in the country of purchase in regards to warranty regulations.

When you make a claim under this guarantee, you must submit the original invoice or receipt with clear mention of the date of purchase, name of retailer and the description and model number of the device. You are advised to keep these documents in a safe place.

This device is intended for domestic use only. Damage and/or malfunctions as the result of industrial or commercial use are excluded from the warranty.

The guarantee for this device expires if:

- The original invoice or receipt has in one way or another been changed or made illegible;
- The model or serial number on the device has been changed, removed, deleted or made illegible;
- Repairs have been executed by unauthorized repair workshops or persons who are not authorized to do so;
- The damage is the result of an external cause, such as fire damage, water damage, transport damage, atmospheric discharges, insufficient or improper maintenance;
- The device has been operated in another country than for which originally designed, approved, released and produced, as well as defects occurred as the result of such modifications;
- The device has not been used according to the guidelines and directions in the user manual supplied with the device.

In the unlikely event your device is not functioning well or shows any defect, please contact your retailer. To avoid any inconvenience, we advise you to read the user manual carefully before contacting them.

SERVICE FORM

Unfortunately we CANNOT handle any service forms that have been completed unclearly or partly. Therefore please always fill in the service form as clearly and completely as possible!

THE PRODUCT

Article number: KIM5775M

Article description: Montiss Ice Cream Maker with compressor

Shop of purchase:..

Date of purchase:..

YOUR DATA

Name:...

Address:..

Postal code:...

City:..

Telephone:...

Fax:...

E-mail:...

DESCRIPTION OF THE PROBLEM

....

....

....

....

....

....

You can send this form, together with the proof of purchase, to:

Postal address: Van den Berg Products BV, IJzerwerf 10-12, 6641 TK Beuningen, The Netherlands
Fax: (+31) 24 345 44 29

E-mail: service@vdbergproducts.com

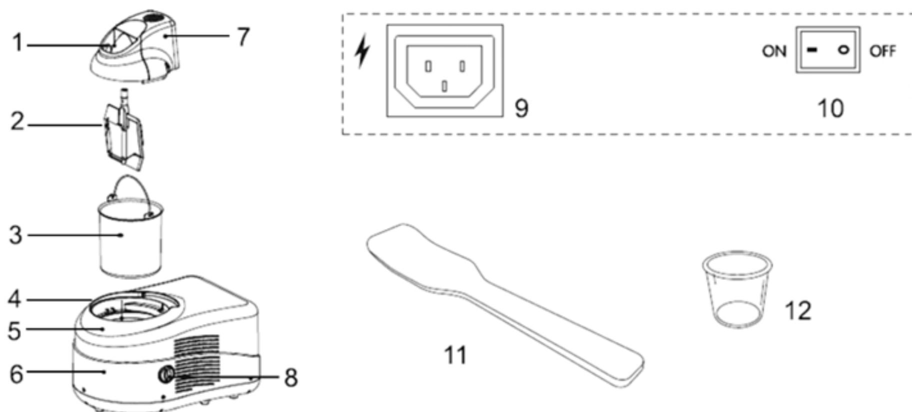
SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Warnung:
Die Sicherheitshinweise, wie die Folgenden, sollten immer befolgt werden, wenn ein elektrisches Gerät in Benutzung ist, um die Risiken für Feuer Stromschlag oder Verletzungen zu reduzieren.

Allgemein

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig bevor Sie das Gerät benutzen und heben Sie diese zur künftigen Referenz auf.
2. Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich für den in dieser Bedienungsanleitung genannten Zweck.
3. Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
4. Dieses Gerät muss an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
5. Prüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder das Gerät Beschädigungen aufweisen oder wenn das Gerät fallen gelassen oder beschädigt wurde. Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Van den Berg Products oder einer von Van den Berg Products autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist für Kinder oder Benutzer mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist. Sorgfältige Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern, Haustieren oder Pflanzen benutzt wird.
7. Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
8. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt zurück, wenn der Stecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bei der Pflege oder Wartung.
9. Sollte das Kabel während des Betriebs ungewöhnlich heiß werden, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Beim Trennen vom Netz nicht am Kabel ziehen, sondern stets nur den Stecker ziehen.
11. Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, es sei denn, dieses Verlängerungskabel wurde von einem qualifizierten Monteur kontrolliert und getestet.
12. Ziehen oder tragen Sie das Gerät nie am Netzkabel und heben Sie es auf keinen Fall am Kabel hoch. Führen Sie das Stromkabel nicht an scharfen Rändern oder Ecken entlang.
13. Halten Sie das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
14. Lagern Sie das Gerät niemals im Freien.
15. Tauchen Sie das Gerät und/oder das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
16. Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
17. Berühren Sie das Gerät oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
18. Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Geräts.
19. Verwenden Sie keine Ersatzteile, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, insbesondere keine, die nicht mit dem Gerät mitgeliefert wurden.
20. Benutzen Sie das Gerät nimmer in Räumen, in denen bestimmte Dämpfe vorkommen können (Farbverdünner, brennbarer Stoff, Farben und Lacke auf Ölbasis, entzündlichen Flüssigkeiten und Gasen). Es besteht Explosionsgefahr.
21. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung im Haushalt bestimmt, NICHT für betriebsmäßiger Nutzung.

DAS PRODUKT



1. Sichtfenster
2. Rührarm
3. Abnehmbarer Eisbehälter
4. Edelstahl Öffnung für abnehmbare Eisbehälter
5. Verriegelungsring
6. Basis mit Kompressor und Edelstahl Öffnung
7. Motoreinheit
8. Zeitschaltuhr
9. Steckdose für Motoreinheit
10. An-/Ausschalter
11. Löffel
12. Messbecher

DIE BENUTZUNG

Für dem Gebrauch

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie das kein Schaden am Gerät sichtbar ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder das Gerät Beschädigungen aufweisen.
3. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
4. Lassen Sie das Gerät auf eine horizontale Fläche für mindestens 5 Stunden absitzen nach dem Kauf oder nach jeder Verlegung.
5. Stellen Sie sicher, dass die Lüftüngsgitter an beiden Seiten des Geräts nicht blockiert werden.

Dem gebrauch

1. Wählen Sie ein Rezept. Wenn Sie Eispulver verwenden, arbeiten Sie nach den Anweisungen auf der Verpackung.
   Achtung:
   - Entkerntes, geschältes Obst verwenden.
   - Kühlen Sie die Zutaten in den Kühlschrank vor dem Gebrauch. Heiße Zutaten oder Zutaten auf Raumtemperatur verlängern die Zubereitungszeit.
   - Machen Sie nicht mehr als 800 Gramm Mischung. Dies ermöglicht die Mischung im Volumen zu erhöhen während der Zubereitung.

2. Stellen Sie die Eismaschine während des Betriebs immer auf einen harten, flachen Untergrund, von dem das Gerät nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit fallen kann.
3. Entfernen Sie der Eisbehälter von dem Gerät.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen sie den Ein/Ausschalter auf `on´.
5. Lassen Sie das Gerät abkühlen für ca. 10 Minuten.
6. Gießen Sie die gekühlten Zutaten in den abnehmbaren Eisbehälter und platzieren Sie den Eisbehälter in die Öffnung nachdem das Gerät abgekühlt ist.
   Achtung: vergewissern Sie sich, dass die seitlichen Ausbuchtungen der abnehmbaren Eisbehälter beim Einsetzen des Eisbehälters in die Öffnung in die Öffnungs-Einbuchtungen hineinpassen (Fig. 1).
7. Befestigen Sie den Rührarm in der Motoreinheit (siehe Fig. 2).
8. Platzieren Sie die Motoreinheit mit dem Rührarm auf den Verriegelungsring (siehe Fig. 3).
   Achtung: Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Dieser Sicherheitsschalter stellt den Motor automatisch ab, sobald die Motoreinheit vom Verriegelungsring abgenommen wird.

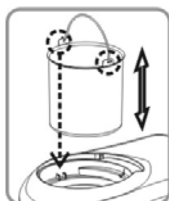
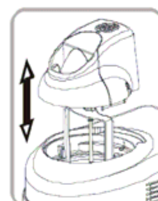
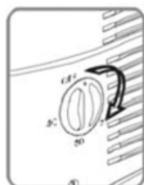

Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

9. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit ein (siehe Fig. 4).
   Achtung:
   - Der Motor wird erst dann starten, wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist.
   - Schalten Sie das Gerät aus sobald der Rührarm nicht mehr dreht. Entfernen Sie der Rührarm aus dem Eis, ansonsten kann der Rührarm in das Eis einfrieren.


Fig. 4

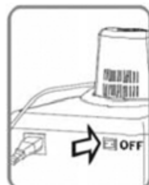


Fig. 5

10. Sobald das Eis fertig ist, wird der Rührarm aufhören sich zu drehen, nach etwa 30-50 Minuten (abhängig von dem Rezept und der Temperatur der benutzen Zutaten). Schalten Sie das Gerät mit dem An/Ausschalter aus (siehe Fig. 5).
    Achtung:
    - Schalten Sie das Gerät nicht aus, bevor das Eis fertig ist. Wenn das Gerät zu früh abgeschaltet wird, können die Zutaten auf dem abnehmbaren Eisbehälter gefrieren.
    - Die benötigte Zeit für die Eiszubereitung kann kürzer oder länger sein als die Zeit, die in dem Rezept angegeben wurde, bedingt durch Temperaturunterschiede der benutzten Zutaten. Für den Fall, dass die Zubereitungszeit kürzer ist, stellen Sie das Gerät ab und nehmen Sie den Rührarm heraus. Falls die Zubereitungszeit länger ist, stellen Sie bitte die Zeitschaltuhr erneut ein, um den Prozess zu verlängern.
    - Benutzen Sie ein Nylon oder Holz-Utensil um das Eis aus dem Eisbehälter zu kratzen. **Achtung:** Metalllöffel oder Spachtel können am abnehmbaren Eisbehälter Schäden verursachen.

Nach dem Gebrauch

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie der Motoreinheit und der Abnehmbarer Eisbehälter aus dem Gerät.
   Achtung: Kondenswasser zwischen der abnehmbare Eisbehälter und die Öffnung kann gefrieren und macht es schwieriger um das Eis aus der Behälter zu entfernen.

REZEPTE

Tips:

- Die Menge der Zutaten kann nach eigenem Geschmack abgeändert werden.
- Kühlen Sie die Zutaten in den Kühlschrank vor dem Gebrauch.
- Es wird empfohlen das Gerät vor dem Gebrauch etwa 10 Minuten zu kühlen.
- Die im Rezept angegebenen Zeiten sind Richtlinien. Die tatsächliche Zubereitungszeit hängt von den benutzen Zutaten und deren Temperatur ab. Es wird empfohlen, den Zubereitungsprozess duch das Sichtfenster zu überwachen und die Zeitschaltuhr bei Bedarf neu einzustellen.

Kirsch-Sahneeis

Zutaten:
2/3 Konservenbüchse (270 Gramm) Kirschkuchenfüllung
2/3 Tasse (160 ml) Schlagsahne, steif geschlagen
2 Eiweiß, steif geschlagen
2 Teelöffel (10 ml) Kirschlikör
Achtung: wenn die Kirschkuchenfüllung nicht versüsst ist: fügen Sie eine 2/3 Tasse (160 ml) Zucker hinzu.

Zubereitung:
Mischen Sie den Kirschlikör mit der Kirschkuchenfüllung. Mischen Sie zuerst die Schlagsahne und dann das Eiweiß mit der Fruchtmischung. Gießen Sie das Gemisch in das abnehmbare Eisbehälter. Setzen Sie die Zeitschaltuhr auf 35 Minuten. Wenn erwünscht, können Sie die Rührarm aus dem Eis entfernen und das Eis noch 10 Minuten gefrieren lassen.

Erdbeersahneeis

Zutaten:
300 Gramm Erdbeeren
7 ml Zitronensaft
2/3 Tasse (160 ml) Zucker
2/3 Tasse (160 ml) Schlagsahne, steif geschlagen

Zubereitung:
Kochen Sie die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und Zucker, bis die Frucht auf das Fruchtfleisch reduziert ist. Lassen Sie die Mischung abkühlen und geben Sie sie dann in den abnehmbare Eisbehälter. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 35 Minuten ein. Wenn erwünscht, können Sie die Rührarm aus dem Eis entfernen und das Eis noch 10 Minuten gefrieren lassen.

Cremigen Schokoladesahneeis

Zutaten:
140 Gramm Milchschokolade oder Bitterschokolade
1/4 Tasse (60 ml) gezuckerte Kondensmilch
2 Eier, getrennt, Eiwei β steif geschlagen
2/3 Tasse (160 ml) Schlagsahne, geschlagen

1 Teelöffel Orangenlikör oder rum

Zubereitung:
Brechen Sie die Schokolade in Stücke und schmelzen Sie sie über heißem Wasser oder 2-3 Minuten in der Mikrowelle bei 70% der Kapazität. Verquirlen Sie die Eigelbe mit der Milch und fügen Sie die geschmolzene Schokolade und den Likör hinzu. Gut vermischen. Geben Sie die Sahne hinzu und das zu einer festen Masse geschlagene Eiweiß. Füllen Sie die Mischung in den abnehmbare Eisbehälter. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 30 Minuten ein. Wenn erwünscht, können Sie die Rührarm aus dem Eis entfernen und das Eis noch 10 Minuten gefrieren lassen.

Kaffesahneeis

Zutaten:
2 Eier, getrennt, Eiweiß steif geschlagen
2/3 Tasse (160 ml) gezuckerte Kondensmilch
1 Tasse (240 ml) Schlagsahne, geschlagen
1 gehäufter Teelöffel (16 ml) Instant-Kaffeepulver
2 Teelöffel (10 ml) Kognak
1 Teelöffel (5 ml) Vanille-Essenz

Zubereitung:
Das Eigelb mit der Milk gut einrühren. Die Schlagsahne und das steif geschlagene Eiweiß hinzufügen. Das Kaffeepulver in ein wenig kochend Wasser auflösen und der Mischung hinzufügen. Den Kognak und die Vanille-Essenz hinzufügen. Das Gemisch in den abnehmbare Eisbehälter gießen. Die Zeitschaltuhr auf 30 Minuten stellen. Wenn erwünscht, können Sie die Rührarm aus dem Eis entfernen und das Eis noch 5 Minuten gefrieren lassen.

Bananen- und Honigeis

Zutaten:
2 - 3 Bananen (abhängig von der Größe)
Saft von 1 Zitrone
1/2 Tasse (120 ml) Schlagsahne
1/4 Tasse (60 ml) Honig
100 ml of ungesüsster Joghurt
2 Eiweiß, steif geschlagen

Zubereitung:
Zerdrücken Sie die Bananen mit einer Gabel in einer großen Schüssel. Fügen Sie den Zitronensaft, die Sahne, den Joghurt und den Honig hinzu. Gut vermischen. Geben Sie die zu einer festen Masse geschlagenen Eiwei β zu der Mischung. Füllen Sie die Mischung in den abnehmbare Eisbehälter. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 40 Minuten ein. Wenn erwünscht, können Sie die Rührarm aus dem Eis entfernen und das Eis noch 15 Minuten gefrieren lassen.

Joghurt-Pfirsicheis

Zutaten:
150 ml Joghurt
150 Gramm Pfirsich
125 ml Schlagsahne, nicht geschlagen
50 Gramm Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:
Schälen Sie die Pfirsiche und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Vermischen Sie die Pfirsiche mit dem Zucker. Mischen Sie in einer Schüssel den Joghurt mit der Sahne und geben Sie dann die

Pfirsiche hinzu. Füllen Sie die Mischung in den abnehmbare Eisbehälter. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 30 Minuten ein. Wenn erwünscht, können Sie die Rührarm aus dem Eis entfernen und das Eis noch 10 Minuten gefrieren lassen.

Sorbeteis Birnen

Zutaten:
2 feste, reife Handbirnen
45 Gramm Zucker
100 ml Wasser
1/2 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:
Birnen schälen und das Fruchtfleisch mit einem Stabmixer pürieren. Bringen Sie 100 ml Wasser zusammen mit dem Zucker zum Kochen. Dies kochen lassen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Lassen Sie den Zuckersirup dann ein wenig abkühlen. Rühren Sie dann den Zitronensaft und den Zuckersirup in das Birnenpüree ein. Füllen Sie die Mischung in den abnehmbare Eisbehälter. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 35 Minuten ein. Wenn erwünscht, können Sie die Rührarm aus dem Eis entfernen und das Eis noch 30 Minuten gefrieren lassen.

WARTUNG UND REINIGUNG

Das Gerät reinigen

Achtung: Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie es niemals unter Wasser oder andere Flüssigkeiten.

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur kommen, ehe Sie es reinigen.
2. Entfernen Sie der Rührarm und das Sichtfenster von dem Motoreinheit (Rührarm zuerst entfernen) (siehe Fig. 6).
3. Waschen Sie der Rührarm, das Sichtfenster und der abnehmbare Eisbehälter in einer warmen Seifenlauge.
   Achtung: das Motoreinheit und der Basis darf niemals in Wasser eingetaucht werden!
4. Reinigen Sie die Öffnung, die Basis und der Motoreinheit mit einem feuchten Tuch und lassen Sie es gut austrocknen.
   Achtung: verwenden Sie keine aggressive Mittel oder Scheuermittel für die Reinigung die Öffnung. Dies könnte die Öffnung beschädige. Stellen Sie niemals die Basis auf den Kopf um Feuchtigkeit zu entfernen.
5. Stellen Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort ab.

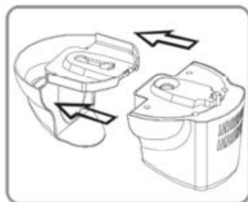


Fig. 6

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungssamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.



TECHNISCHE DATEN

Modellnummer	KIM5775M
Leistung	120W
Nominale Spannung	220-240V~
Nominale Frequenz	50Hz

Montiss ist ein eingetragener Markenname von:

Van den Berg Products BV
IJzerwerf 10-12
6641 TK Beuningen
Niederlande
www.vdbergproducts.com

IHR GARANTIESCHEIN

Dieser Garantieschein deckt Ihr Gerät innerhalb eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum des Ankaufs bezüglich Defekten an dem Gerät unter der Voraussetzung ab, dass Sie das Gerät in korrekter Weise benutzt haben, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben steht.

Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche von Dritten auftreten, fallen nicht unter die Garantie.

Die Garantie gilt nicht für das mitgelieferte Zubehör und andere Teile des Geräts, die der Abnutzung unterliegen. Ihre diesbezügliche evtl. Nachbestellung können Sie an www.muppa.de richten.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung im Haushalt bestimmt. Schäden und/oder Störungen aufgrund betriebsmäßiger Nutzung werden von der Garantie ausgeschlossen.

Sie können sich auf die Garantie berufen, wenn:
- Das Gerat entsprechend der Gebrauchsanweisung, benutzt worden ist;
- Sie einen gültigen Ankaufsbeweis vorlegen können und dieser nicht auf irgendeine Weise geändert oder unlesbar gemacht wurde;
- Das Serviceformular deutlich und vollständig ausgefüllt wurde;
- Von dazu nicht autorisierten Reparaturwerkstätten oder dazu nicht befugten Personen keine Eingriffe vorgenommen worden sind;
- Der Schaden nicht aufgrund von Fremdeinwirkung auf das Gerät entstanden ist, wie u.a. durch Brandschaden, Wasserschaden, Transportschaden, atmosphärische Entladungen, ungenügende oder falsche Pflege.

Sollte trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle Ihr Gerät nicht zufrieden stellend funktionieren, können Sie sich auf unseren Service berufen. Wenn Sie unseren Service in Anspruch nehmen wollen, ersuchen wir Sie, uns ein deutlich ausgefülltes Serviceformular mit der Kaufquittung zu übersenden. Das Serviceformular finden Sie im rückwärtigen Teil dieser Gebrauchsanweisung.

Wir empfehlen Ihnen in jedem Fall, bei etwaigen Problemen erst die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen, ehe Sie sich an uns wenden.

SERVICEFORMULAR

Undeutlich oder unvollstandig ausgefullte Serviceformulare konnen von uns leider NICHT bearbeitet werden. Fullen Sie deshalb das Serviceformular immer so deutlich und vollstandig wie möglich aus!

DAS PRODUKT

Artikelnummer: KIM5775M

Artikelumschreibung: Montiss Ice Cream Maker with compressor

Geschaft, in dem der Ankauf getatigt wurde:..

Ankaufsdatum:..

IHRE DATEN

Name:...

Adresse:...

PLZ:...

Ort:..

Telefon:..

Fax:...

E-Mail:..

UMSCHREIBUNG DES PROBLEMS

....

....

....

....

....

....

Dieses Formular können Sie zusammen mit der Kaufquittung senden an:

Postadresse: Van den Berg Products BV, IJzerwerf 10-12, 6641 TK Beuningen, Niederlande
Fax: (+31) 24 345 44 29

E-mail: service@vdbergproducts.com

Service Hot-Line Nummer: 0180-5195190, 15 Ct p/Min dt. Festnetz

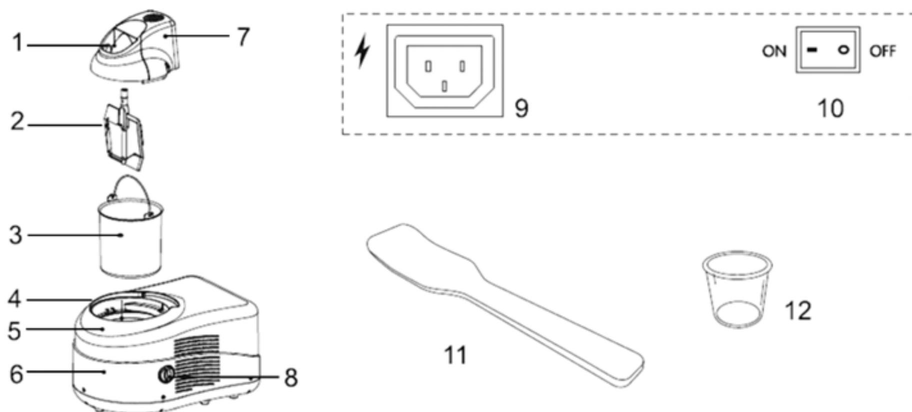
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avertissement:
Quand vous utilisez un appareil électrique, les consignes générales de sécurité doivent toujours être suivies, y compris celles qui suivent, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou les risques de blessure.

Général

1. Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence ultérieure.
2. Utilisez-le seulement selon les indications contenues dans ce mode d'emploi.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
4. Cet appareil doit être branché dans une prise reliée à la terre.
5. Vérifier régulièrement que l'appareil n'a pas subi de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou lorsque tout composant de l'appareil est tombé au sol ou a été endommagé. Si le cordon electrique est endommagé, faites le remplacer par Van den Berg Products, un centre de réparation agréé par Van den Berg Products ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque de choc électrique.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Le surveiller de près s'il est utilisé à proximité d'enfants, d'animaux domestiques ou de plantes.
7. Ne laissez pas les enfants jouer avec la feuille d'emballage en plastique. Ils peuvent s'y empêtrer en jouant et étouffer.
8. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque la fiche est branchée sur la prise. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant l'entretien.
9. Débranchez l'appareil lorsque le fil a chauffé de façon inhabituelle au cours de l'utilisation.
10. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation mais en saisissant la prise.
11. Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge, à moins que celle-ci n'ait été contrôlée et testée par un technicien qualifié.
12. Ne pas tirer ou transporter l'appareil par le cordon électrique, ne pas utiliser le cordon électrique comme poignée et ne pas tirer le cordon s'il frotte contre un coin ou un bord saillant.
13. Tenir l'appareil, la prise et le câble électrique éloignés de toute flamme et surface chaude.
14. Toujours ranger l'appareil à l'intérieur.
15. Ne jamais plonger l'appareil et/ou le câble d'alimentation dans l'eau ni dans d'autres liquides.
16. Ne touchez jamais un appareil électrique si celui-ci est tombé dans l'eau ni dans d'autres liquides. Dans ce cas de figure, retirez la prise électrique immédiatement.
17. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec des mains mouillées.
18. Éviter tour contact avec les pièces mobiles de l'appareil.
19. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne soient pas recommandés par le fournisseur, en particulier les accessoires qui ne sont pas fournis avec l'appareil.
20. Ne pas utiliser l'appareil dans des espaces qui comportent certaines vapeurs de produit (diluant, matière inflammable, peinture et vernis à base d'huile, de liquides ou de gaz inflammables). Une risque d'explosion existe.
21. Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique, ne PAS destiné à usage professionnel.

LE PRODUIT



1. Fenêtre transparente
2. Pale de rotation
3. Récipient à glace amovible
4. Ouverture en acier inoxydable
5. Anneau de fermeture
6. Base avec compresseur et ouverture en acier inoxydable
7. Pièce de moteur
8. Minuteur
9. Douille pour la pièce de moteur
10. Interrupteur marche/arrêt
11. Cuillère
12. Tasse à mesurer

UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant usage

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Contrôlez minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles . Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
4. Laissez l'appareil reposer sur une surface plane pendant au moins 5 heures après l'achat ou après tout mouvement.
5. Assurez-vous que les grilles de ventilation des deux côtés de l'appareil ne sont pas bloquées.

L'utilisation

1. Choisissez une recette. Si vous utilisez de la poudre à crème glacée, veuillez suivre les instructions sur le paquet.
   Attention:
   - Épluchez et enlevez les noyaux de vos fruits.
   - Rafraîchissez les ingrédients au réfrigérateur avant de les utiliser. Les ingrédients tièdes ou à température ambiante allongent le temps de préparation.
   - Ne faites pas plus de 800 grammes de mélange. Cela permet au mélange de prendre du volume durant la préparation.

2. Lorsque vous utilisez la sorbetière, placez-la toujours sur un support dur et plat dans un endroit où elle ne risque pas tomber dans l'eau ou dans un autre liquide quelconque.
3. Enlevez le récipient à glace de l'appareil.
4. Branchez la prise et mettez l'interrupteur marche/arrêt sur "on".
5. Laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes environ.
6. Versez les ingrédients frais dans le récipient à glace amovible et placez celui-ci dans l'ouverture une fois que l'appareil a refroidi.
   Attention: assurez-vous que les les parties bombées sur les côtés du récipient à glace amovible sont bien placées dans les encoches de l'ouverture lorsque vous placez le récipient à glace dans l'ouverture (voir Fig. 1).
7. Attachez la pale de rotation dans la pièce de moteur (voir Fig. 2).
8. Placez la pièce de moteur avec la pale de rotation sur l'anneau de fermeture (voir Fig. 3).
   Attention: L'appareil est dotée d'un interrupteur de sécurité. Cet interrupteur éteint automatiquement le moteur dès que la pièce de moteur est détachée de l'anneau de fermeture.

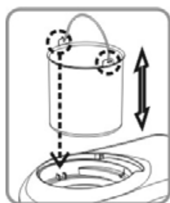

Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

9. Réglez la minuteur comme vous le désirez (voir Fig. 4).
   Attention:
   - Le moteur ne démarrera que lorsque la minuteur aura été réglée.
   - Éteignez l'appareil dès que la pale de rotation cesse de tourner. Retirez la pale de rotation de la glace, ou elle risque d'y geler.

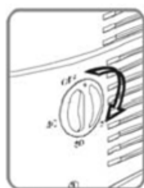

Fig. 4



Fig. 5

10. La pale de rotation cesse de tourner lorsque la glace est prête, au bout de 30 à 50 minutes (en fonction de la recette et de la température des ingrédients). Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (voir Fig. 5).
    Attention:
    - N'éteignez pas l'appareil avant que la glace soit prête. Si vous éteignez l'appareil trop tôt, les ingrédients risquent de geler sur le réccipient à glace amovible.
    - Le temps nécessaire à la préparation de la glace peut être plus ou moins long que celui indiqué dans la recette à cause des différences de température des ingrédients utilisés. Si le temps de préparation est plus court, éteignez l'appareil et retirez la pale de rotation. Si le temps de préparation est plus long, veuillez régler de nouveau la minuteur pour prolonger le processus.
    - Utilisez une cuillère ou une spatule en plastique ou en bois pour retirer la glace du récipient.

    Attention: les cuillères ou spatules en métal risquent d'abîmer le récipient à glace amovible.

Après usage
1. Débranchez la prise.
2. Retirez la pièce de moteur et le récipient à glace amovible de l’appareil.
   Attention: L'eau condensée entre le récipient à glace amovible et l'ouverture peut geler et rendre le retrait du récipient à glace plus difficile.

RECETTES

Conseils:
- La quantité d'ingrédients peut être ajustée en fonction de vos goûts personnels.
- Rafraîchissez les ingrédients au réfrigérateur avant de les utiliser.
- Il est recommandé de laisser l’appareil refroidir 10 minutes avant usage.
- Les durées indiquées sur les recettes sont là à titre indicatif. Les temps réels de préparation dépend des ingrédients utilisés et de leur température. Il est préférable de surveiller le processus de préparation par la fenêtre transparente et d'ajuster la durée si nécessaire.

Glace à la cerise

Ingrédients:
2/3 de tasse (270 gr) de garniture pour tarte à la cerise
2/3 de tasse (160 ml) de crème liquide, fouettée jusqu'à devenir ferme
2 blancs d'œufs, battus jusqu'à être fermes
2 cuillères à café (10 ml) d'alcool de cerise
Attention: si la garniture pour tarte à la cerise n'est pas sucrée: ajoutez 2/3 de tasse (160 ml) de sucre.

Mode de préparation:
Mélangez l'alcool de cerise et la garniture pour tarte à la cerise. Ajoutez la crème fouettée puis les blancs d'œufs au mélange de fruits. Versez le mélange dans le récipient à glace amovible. Réglez la minuteur sur 35 minutes. Si vous le désirez, vous pouvez retirer la pale de rotation de la glace et laisser la glace geler 10 minutes de plus.

Glace à la fraise

Ingrédients:
300 grammes de fraises
7 ml de jus de citron
2/3 de tasse (160ml) de sucre
2/3 de tasse (160ml) de crème fouettée, bien ferme

Mode de préparation:
Faites bouillir les fraises, le jus de citron et le sucre jusqu'à ce que les fruits soient réduits en bouillie. Laissez refroidir le mélange puis versez-le dans le récipient à glace amovible. Réglez la minuteur sur 35 minutes. Si vous le désirez, vous pouvez retirer la pale de rotation de la glace et laisser la glace geler 10 minutes de plus.

Glace au chocolat crémeuse

Ingrédients:
140 grammes de chocolat au lait ou chocolat noir
1/4 de tasse (60 ml) de lait concentré sucré
2 œufs, avec les blancs séparés et battus jusqu'à être bien fermes
2/3 de tasse (160 ml) de crème fouettée jusqu'à être bien ferme
1 cuillère à café de liqueur d'orange ou de rhum

Mode de préparation:
Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à 70% de puissance. Mélangez bien les jaunes d'œufs et le lait puis ajoutez le chocolat fondu et l'alcool. Mélangez bien. Ajoutez la crème fouettée et les blancs d'œufs battus. Versez le mélange dans le récipient à glace amovible. Réglez la minuteur sur 30 minutes. Si vous le désirez, vous pouvez retirer la pale de rotation de la glace et laisser la glace geler 10 minutes de plus.

Glace au café

Ingrédients:
2 œufs, avec les blancs séparés et battus jusqu'à être bien fermes
2/3 de tasse (160 ml) de lait concentré sucré
1 tasse (240 ml) de crème fouettée battue
1 bonne cuillère à café (16 ml) de café soluble
2 cuillères à café (10 ml) d'eau de vie
1 cuillère à café (5 ml) d'extrait de vanille

Mode de préparation:
Mélangez bien les jaunes d'œufs et le lait. Ajoutez la crème fouettée et les blancs d'œufs battus. Dissolvez le café soluble dans un peu d'eau bouillante et ajoutez-le au mélange. Ajoutez l'eau de vie et l'extrait de vanille. Versez le mélange dans le récipient à glace amovible. Réglez la minuteur sur 30 minutes. Si vous le désirez, vous pouvez retirer la pale de rotation de la glace et laisser la glace geler 10 minutes de plus.

Glace à la banane et au miel

Ingrédients:
2 ou 3 bananes (en fonction de la taille)
Le jus d'1 citron
1/2 tasse (120 ml) de crème liquide, non fouettée
1/4 de tasse (60 ml) de miel
100 ml de yaourt non sucré
2 blancs d'œufs, battus jusqu'à être bien fermes

Mode de préparation:
Écrasez les bananes dans un grand bol avec une fourchette. Ajoutez le jus de citron, la crème liquide, le yaourt et le miel. Mélangez bien. Ajoutez les blancs d'œufs battus. Versez le mélange dans le récipient à glace amovible. Réglez la minuteur sur 40 minutes. Si vous le désirez, vous pouvez retirer la pale de rotation de la glace et laisser la glace geler 10 minutes de plus.

Glace au yaourt et à la pêche

Ingrédients:
150 ml de yaourt
150 grammes de pêches
125 ml de crème liquide, non battue
50 grammes de sucre
1 cuillère à soupe de jus de citron

Mode de préparation:
Épluchez les pêches et coupez-les en petits morceaux. Mélangez les pêches et le sucre. Dans un bol, mélangez le yaourt et la crème, puis ajoutez les pêches. Versez le mélange dans le récipient à glace amovible. Réglez la minuteur sur 30 minutes. Si vous le désirez, vous pouvez retirer la pale de rotation de la glace et laisser la glace geler 10 minutes de plus.

Sorbet aux Poires

Ingrédients:
2 poires à couteau fermes et bien mûres
45 grammes de sucre
100 ml d'eau
1/2 cuillerée à soupe de jus de citron

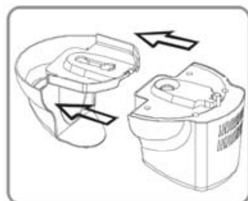
Mode de préparation:
Épluchez les poires et réduisez la pulpe en purée à l'aide d'un mixeur plongeur. Amenez 100 ml d'eau à ébullition avec le sucre. Faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu. Laissez refroidir un instant le sirop de sucre. Incorporez le jus de citron et le sirop de sucre à la purée de poires. Versez le mélange dans le récipient à glace amovible. Réglez la minuteur sur 35 minutes. Si vous le désirez, vous pouvez retirer la pale de rotation de la glace et laisser la glace geler 30 minutes de plus.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyer l'appareil

Attention: Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides.

1. Éteindre l'appareil et débranchez la prise avant de le nettoyer. Toujours laisser l'appareil prendre la température ambiante avant de le nettoyer.
2. Retirez la pale de rotation et la fenêtre transparente de la pièce de moteur (en commençant par la pale de rotation) (voir Fig. 6).
3. Laver la pale de rotation, la fenêtre transparente et le récipient à glace amovible dans une eau savonneuse chaude.
   Attention: la pièce de moteur et la base ne doivent jamais être trempés dans l'eau!
4. Nettoyer l'ouverture, la base et la pièce de moteur à l'aide d'un chiffon humide et laissez-le sécher adéquatement.
   Attention: ne pas utiliser un linge ou un détergent abrasive pour nettoyer la ouverture. Ceci pourrait l'endommager l'ouverture. Ne retourner jamais complètement la base pour vider l'éventuelle humidité.
5. Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.


Fig. 6

ÉLIMINATION DE VOTRE ANCIEN APPAREIL

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin ou vous avez acheté ce produit.




DONNÉES TECHNIQUES

Numéro de modèle	KIM5775M
Puissance	120W
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50Hz

Montiss est une marque déposée de:

Van den Berg Products BV
IJzerwerf 10-12
6641 TK Beuningen
Pays-Bas
www.vdbergproducts.com

VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE

Le présent certificat de garantie couvre les frais de service de votre appareil pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat, à condition que vous ayez utilisé l'appareil correctement, conformément aux instructions du mode d'emploi.

Les défauts survenus par suite d'une utilisation incompétente, d'endommagements ou de tentatives de réparations de tiers ne sont pas couverts par la garantie.

Les accessoires livrés avec l'appareil et autres pièces du produit qui s'usent normalement ne tombent pas sous la garantie. Si vous désirez les renouveler, veuillez les commander sur le site internet www.muppa.nl.

Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Tout dommage et / ou toute panne causés par un usage professionnel sont exclus de la garantie.

Vous pouvez faire jouer la garantie dans les cas suivants:
- Si l'appareil est utilisé conformément au mode d'emploi;
- Si vous êtes en possession d'un bon d'achat valable ou que celui-ci a n'été pas modifié ou rendu illisible d'une manière ou d'une autre;
- Si le formulaire de service est clair et a été entièrement rempli;
- Si des réparations ont n'été pas effectuées par des ateliers de réparation non autorisés ou des personnes non habilitées à cet effet;
- Si le dommage n'est pas dû à une cause étrangère à l'appareil, comme par exemple un incendie, une inondation, un accident de transport, des décharges atmosphériques, un entretien insuffisant ou incorrect.

Au cas où, malgré notre contrôle de qualité soigneux, l'appareil ne fonctionnerait pas bien, vous pouvez faire appel à notre service après-vente. Dans ce cas, veuillez remplir clairement le formulaire de service prévu à cet effet et nous l'envoyer accompagné du ticket de caisse. Ce formulaire se trouve au bas du présent mode d'emploi.

Dans le but de vous éviter tout désagrément, nous vous conseillons de lire soigneusement le mode d'emploi avant de faire appel à nous.

FORMULAIRE DE SERVICE

Nous ne pouvons malheureusement PAS donner suite aux formulaires de service imprecis ou partiellement remplis. Veuillez donc toujours remplir ce formulaire de la facon la plus claire et la plus complete possible !

LE PRODUIT

Numéro d'article: KIM5775M

Description de l'article: Montiss Ice Cream Maker with compressor

Magasin d'achat:...

Date d'achat:..

VOS DONNÉES

Nom:...

Adresse:...

Code postal:..

Localité:...

Téléphone:...

Fax:...

E-mail:..

DESCRIPTION DU PROBLÈME

....

....

....

....

....

Veuillez renvoyer ce formulaire avec le ticket de caisse à l'adresse suivante:

Adresse postale: Van den Berg Products BV, IJzerwerf 10-12, 6641 TK Beuningen, Pays-Bas
Fax: (+31) 24 345 44 29

E-mail: service@vdbergproducts.com